

VORWERK

Le meilleur pour votre famille

Thermomix & Vous

Votre magazine culinaire

Cuisinez comme le Chef :
Annie Desvignes,
La Tour du Roy à VERVINS p.14-15

Actualités :
Le lancement du VK 136 p.3
Les 125 ans, la fête continue... Venez nous rejoindre ! p.13

Saveurs et envies p.16

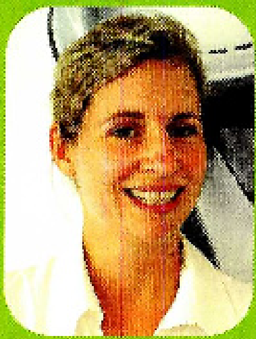
16 recettes Thermomix

légères, quotidiennes, « apéritif dinatoire » ou des chasseurs

N° 18 Automne - Hiver 2008

Thermomix

Edito



Chère cliente, cher client,

La fin de l'année arrive à grand pas et vous ne voyez pas le temps passer ? Je suis sûre que nous connaissons tous cette expérience. Heureusement le Thermomix est à nos cotés pour nous faciliter la vie surtout en préparant les fêtes de fin d'année. Profitez pleinement de notre nouvelle rubrique « Cuisinez comme le Chef... » pour vous donner des inspirations. À l'affiche dans cette édition, « la reine de la bonne cuisine à Vervins », Madame Annie Desvignes. Pour une ambiance plus amicale, laissez vous tenter par un cocktail dinatoire ou gagnez du temps tout en mangeant bien avec nos recettes quotidiennes. Quoi qu'il en soit, l'équipe Thermomix se joint à moi pour vous souhaiter d'ores et déjà de bonnes fêtes de fin d'année et tous nos meilleurs vœux pour 2009.

Bien à vous,

Sandra Jossien
Responsable Marketing

Agenda des *Ateliers culinaires*

7 novembre • 12 décembre
9 janvier

Rejoignez-nous avec ou sans amis à un atelier culinaire dans une de nos agences régionales. **Pour vous inscrire contactez le 02 518 547 47 !** Afin de garantir la qualité des démonstrations, les places sont limitées et seules les personnes inscrites **POURRONT ETRE** admises.



Sommaire

Info Recettes

- Les recettes sont conçues pour 4 personnes, sauf indications contraires.

- **Les programmations pour le Thermomix TM21 sont indiquées entre parenthèses dans les recettes dans le cas où elles sont différentes de celles du Thermomix TM31.**

- Signification des pictogrammes indiqués dans les recettes :

Léger — Économique — Un temps d'avance — Créatif — Rapide

Magazine trimestriel édité par :
Vorwerk France Thermomix
5 rue Jacques Daguerre,
case postale 40626
44306 Nantes Cedex 3
02 51 85 47 47
www.thermomix.fr

Directeur de la publication : Bertrand Lengaigne
Directrice de la rédaction : Sandra Jossien

Développement des recettes : Anne-Laure Allien
Direction artistique : Anne Le Corre
Photos : Michel Leprêtre
Impression : Imprimerie Wauquier 78270 Bonnières sur Seine
01 30 93 13 13 - www.imprimerie-wauquier.com
ISSN : 1950-4799

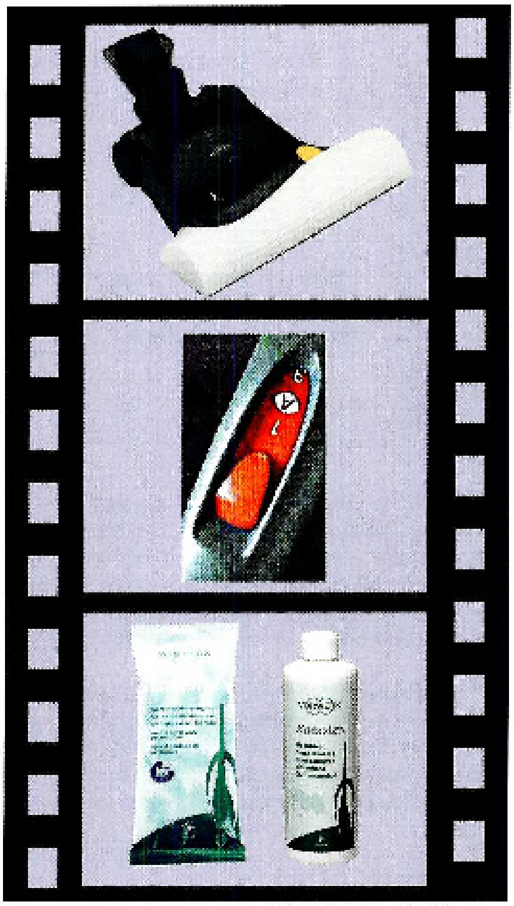
Comme vous le savez certainement, Vorwerk France commercialise, en sus du Thermomix, **un système d'entretien et d'hygiène pour votre intérieur unique sur le marché** : le Kobold. En France depuis les années 80, le Kobold a évolué tout au long des années en fonction des attentes et besoins des consommateurs. Aujourd'hui, Vorwerk France vous présente son tout dernier modèle, le **Kobold VK 136**. Tout le réseau et l'équipe Thermomix souhaitent un immense succès au nouveau Kobold.

Une star est née :

Le Kobold VK 136 !



- ✔ **L'intelligence au plus haut niveau**
- ✔ **Nouveau design**
- ✔ **Nouvelles couleurs**
- ✔ **Nouvelles fonctions**



Nouveau : le brosseur électronique 360
Plus petit, plus léger, plus silencieux, plus maniable et aux multiples talents.
Il est idéal pour aller dans tous les coins, les renfoncements et passer sous les meubles.

Nouveau : La fonction soft ou délicate pour prendre soin de vos tapis et textiles délicats.

La nouvelle fonction « Automatique » ajuste la puissance d'aspiration en fonction de vos différents revêtements de sols.

Nouveau : détachant exclusif de Vorwerk : le Kobotex a été étudié pour les taches récalcitrantes sur vos textiles (peut être utilisé sans le Kobold ou idéalement, avec)

Pour une démonstration, ou pour tout complément d'information contactez nous via notre site internet : www.vorwerk-kobold.fr ou auprès du Service Clients au 02 51 85 47 47



Gros bonbons de sabre aux agrumes

Préparation : 20 mn + Thermomix : 40 mn + Cuisson à la poêle : 5 mn

- 20 g de chorizo doux (ou fort)
- 5 belles oranges à jus
- 50 g d'eau
- 16 très fines tranches de lard fumé
- 4 filets de sabre (environ 600 g)
- Sel
- Poivre
- 2 c. à soupe de sauce soja douce
- 1 c. à café de 4 épices
- 1 c. à soupe d'huile de sésame
- 2 belles carottes

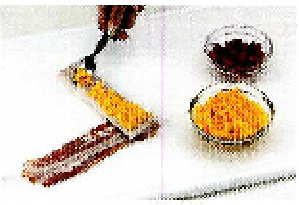
Peler le chorizo et le couper en 3, le placer dans le bol et hacher pendant **6 sec / vit 5.** Débarrasser dans un récipient. Couper une orange en 4, la placer dans le bol, ajouter l'eau, mixer **10 sec / vit 6**. Puis programmer **15 mn / Varoma / vit 1.** Ôter le gobelet. Pendant ce temps préparer le poisson.



1 Sur un plan de travail, étaler 2 tranches de lard côte à côte, puis poser 2 autres tranches de manière à former un angle droit.



Poser un filet de poisson sur les premières tranches, découper les bords qui dépassent de manière à ce que filet et tranches de lard se superposent parfaitement.



2 Déposer la valeur d'1 c. à café de marmelade (une fois prête) puis un peu de chorizo sur une extrémité de filet, saler et poivrer.



3 Enrouler l'ensemble bien serré, puis enrouler avec les autres tranches dans la largeur, de manière à envelopper complètement le poisson.





4 Étaler une feuille de papier sulfurisé dans le fond du Varoma. Fermer à l'aide d'un pic en bois.



Faire de même pour tous les filets. Déposer les bonbons de sabre dans le Varoma.

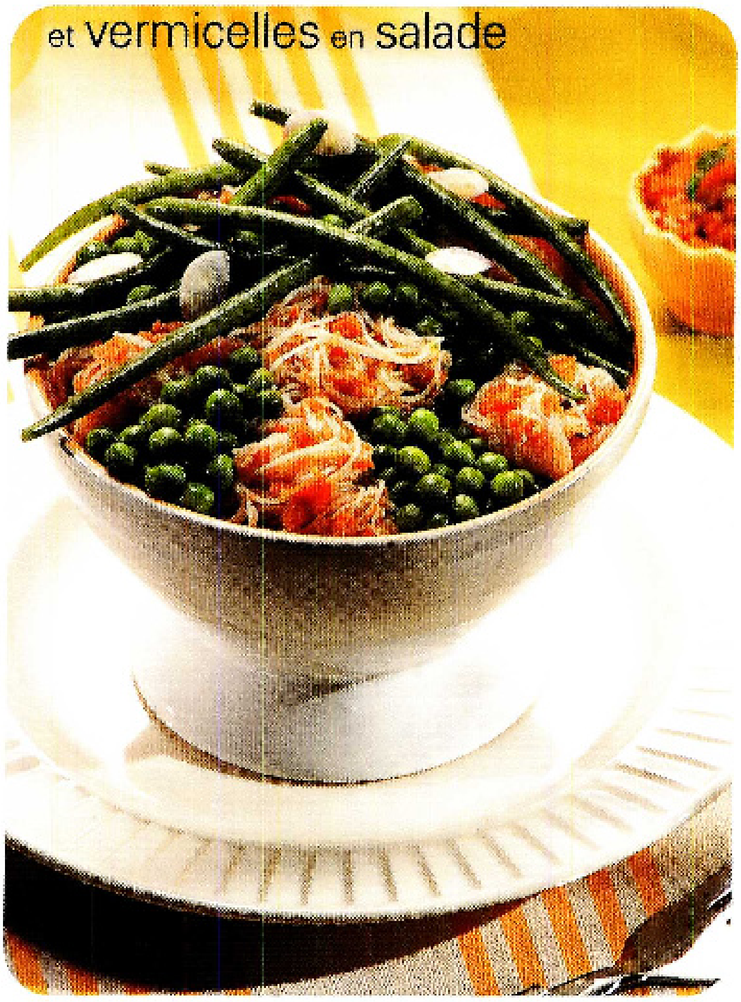
Extraire le jus de 3 oranges, le verser dans le bol, ajouter la sauce soja, les épices et l'huile. Éplucher les carottes, les détailler en tagliatelles et les disposer sur le plateau vapeur, l'insérer dans le Varoma. Mettre le Varoma en place et programmer **15 mn / Varoma / vit 1.** Pendant ce temps, prélever les suprêmes de l'orange restante en prenant soin de ne pas garder de peau blanche.

Au moment de servir, prélever 4 c. à soupe de jus de cuisson du poisson et le verser dans la sauce réduite, mixer pendant **5 sec / vit 5.** dans une poêle bien chaude faire dorer rapidement les bonbons de sabre. Servir aussitôt nappés de sauce aux agrumes et présenter accompagnés de suprêmes d'oranges crus et de tagliatelles de carottes.

Conseils Thermomix

Accompagnez le plat de riz sauvage. Coupez les chutes de poisson restantes en bâtonnets, les paner et les faire frire avant de les servir pour l'apéritif.

Petits légumes d'hiver et vermicelles en salade



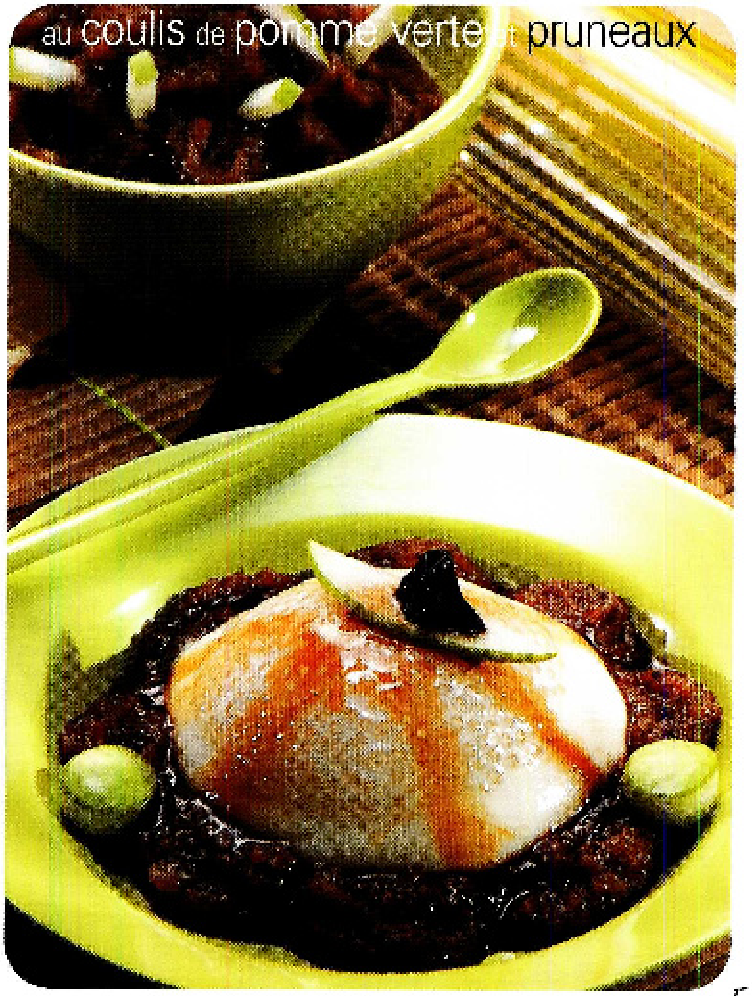
Filets de dinde aux raisins



Chou fleur vapeur au cresson



Gâteaux de perles du japon au coulis de pomme verte et pruneaux



Filets de dinde aux raisins

Viande

Préparation : 15 mn + Thermomix : 30 mn + Attente : 2 h + Cuisson à la poêle : 5 mn

60 g de raisins de Smyrne ou de Corinthe
50 g de Cognac
50 g d'eau chaude
1 oignon
1 poivron
40 g d'huile d'olive
4 filets de dinde (environ 700 g)
Quelques brins de thym frais
Sel
Poivre
4 tomates bien mûres (400 g environ)
1 c. à soupe rase de maïzena
250 g d'eau
1/2 cube de bouillon de volaille
1/2 c. à café de cumin en poudre
1/2 c. à café de cannelle
1/2 c. à café de noix de muscade râpée
6 feuilles de menthe fraîche

● Laisser tremper les raisins dans le Cognac et l'eau chaude pendant 2 h. Éplucher l'oignon, le placer dans le bol et hacher pendant 5 sec / vit 5.

● Couper le poivron en deux, le détailler en grosses lanières et les mettre dans le bol, verser 20 g d'huile et programmer 10 mn / Varoma / / vit 1. Pendant ce temps, faire chauffer 20 g d'huile dans une poêle, quand elle est bien chaude, « marquer » les filets de dinde sur chaque face. Les disposer dans le Varoma, parsemer de thym, saler et poivrer. Réserver.

● À la sonnerie, incorporer les raisins et leur marinade dans le bol, ajouter les tomates coupées en 4, délayer la maïzena dans 2 c. à soupe d'eau et la verser dans le bol avec le reste des ingrédients (sauf la menthe), mettre le Varoma en place et programmer 30 mn / Varoma / / vit 2. Servir très chaud nappé de sauce et parsemer de menthe.

Conseils Thermomix

Si vous n'avez pas le temps de faire tremper les raisins : les faire bouillir dans l'eau et le cognac pendant 10 mn et cuire avec le reste de la préparation. Profitez de la vapeur pour cuire du couscous préalablement "mouillé" sur le plateau vapeur.
Certaines variétés de tomate comme la Roma (de forme oblongue) se prêtent bien à ce type de préparation.

Petits légumes d'hiver et vermicelles en salade

Entrée

Préparation : 15 mn + Thermomix : 23 mn

500 g d'eau
200 g de petits pois écossés frais ou surgelés
200 g de haricots verts
1 grosse carotte
1 oignon cébette
1 gousse d'ail
50 g de vermicelles de riz
1 grand saladier d'eau fraîche
6 c. à soupe d'huile
3 c. à soupe de vinaigre balsamique
Sel

● Verser l'eau dans le bol, placer les légumes verts dans le panier cuisson et programmer 18 mn / Varoma / vit 1. Pendant ce temps éplucher la carotte, l'oignon et la gousse d'ail, les couper en gros morceaux.

● Couper les vermicelles en 3 à l'aide d'une paire de ciseaux, ajouter les vermicelles dans le bol, remettre le panier et programmer 4 mn / 100° / / . Puis égoutter les légumes et les placer dans un grand saladier d'eau fraîche.

● Égoutter les vermicelles à l'aide du panier et laisser tiédir. Placer la carotte, l'oignon et la gousse d'ail dans le bol et mixer pendant 5 sec / vit 5.

● Ajouter l'assaisonnement et les vermicelles et mélanger pendant 15 sec / / vit 3. Dans le plat de service, verser le mélange vermicelles et crudités, puis répartir les légumes verts.

Conseils Thermomix

Essayez un assaisonnement plus exotique avec de la sauce soja et de l'huile de sésame.

Gâteaux de perles du japon au coulis de pomme verte et pruneaux

Dessert

Préparation : 10 mn + Thermomix : 18 mn + Attente : 2 h

2 pommes vertes (type Granny Smith)
4 gros pruneaux dénoyautés
500 g de lait 1/2 écrémé
8 c. à soupe de sirop d'érable
1 gousse de vanille
40 g de perles du Japon spécial desserts
2 g d'agar-agar (magasin bio ou gélatine)
60 g de jus de pommes

● Éplucher et couper les pommes en petits morceaux et les placer dans le panier de cuisson, avec les pruneaux. Verser le lait, la gousse de vanille coupée en deux, 6 c. à soupe de sirop d'érable et les perles du Japon dans le bol, insérer le panier et programmer 15 mn / 90° / vit 3. Remuer les pommes à mi cuisson à l'aide de la spatule.

● Retirer le panier. Ajouter l'agar-agar dans le bol et mélanger pendant 2 mn / vit 3. Répartir l'appareil dans des ramequins et les placer au froid pendant 2 h.

● Pendant ce temps, nettoyer le bol, verser le jus de pommes et 2 c. à soupe de sirop d'érable, verser les pommes et les pruneaux et mixer pendant 1 mn / vit 8. Débarrasser dans un récipient et laisser refroidir avant de placer au frais.

Conseils Thermomix

Ajoutez des épices suivant vos humeurs : de la cannelle ou de la muscade dans les perles du Japon.

Chou fleur vapeur au cresson

Accompagnement

Préparation : 15 mn + Thermomix : 19 mn

500 g de chou fleur
500 g d'eau
90 g de feuilles de cresson
15 g de persil
1 gousse d'ail
Le jus d'1/4 citron
4 c. à soupe d'huile d'olive
20 g de pignons
Sel et poivre

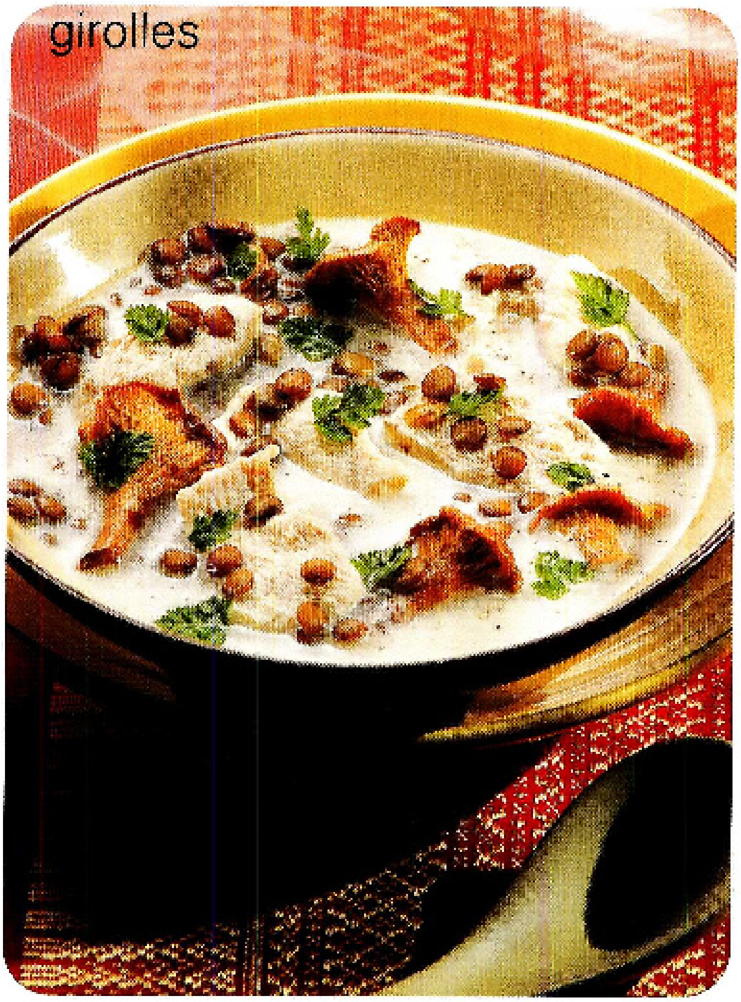
● Détailler le chou fleur en petits bouquets et le nettoyer très soigneusement à l'eau citronnée. Placer les bouquets dans le panier cuisson. Verser l'eau dans le bol, insérer le panier et programmer 15 mn / Varoma / vit 1.

● Pendant ce temps, laver le cresson et le persil et éplucher l'ail. À la sonnerie, retirer le panier et plonger le cresson dans l'eau bouillante du bol, replacer le panier et programmer 3 mn / Varoma / vit 1. Réserver le chou fleur. Égoutter le cresson à travers un chinois.

● Placer l'ail et le persil dans le bol et hacher pendant 5 sec / vit 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

● Verser le cresson, ajouter le reste des ingrédients et mixer pendant 10 sec / vit 6. Placer le chou fleur sur un plat de service et accompagner du condiment au cresson.

Soupe de poulet, lentilles et girolles



Tagliatelles à la Romana



Poireaux en tatin



Papillotes tropicales



Tagliatelles à la Romana

Plat

Préparation : 10 mn + Thermomix : 26 mn + Cuisson des pâtes : suivant l'indication du paquet

- 2 échalotes
- 10 feuilles de basilic frais
- 210 gr de fonds d'artichauts environ en conserve (ou surgelés)
- 300 gr de moules fraîches décoquillés (ou surgelées)
- 2 c. à soupe d'huile olive
- 300 g de coulis de tomates
- 100 g de bouillon de légumes reconstitué
- 2 c. soupe de câpres
- 400 g tagliatelles

● Peler les échalotes et les placer dans le bol avec les feuilles de basilic, mixer 5 sec / vit 5. Racler les parois à l'aide de la spatule.

● Placer les moules dans le Varoma, verser l'huile dans le bol, couper les artichauts en lamelles de 0,5 cm environ et les placer dans le bol, mettre le Varoma en place et programmer 10 mn / Varoma / / .

● À la sonnerie, décortiquer les moules, les ajouter au contenu du bol avec le coulis, le bouillon et les câpres et faire mijoter pendant 15 mn / 90° / / . Pendant ce temps, faire les tagliatelles dans un grand volume d'eau salée suivant les indications du paquet.

● Égoutter les pâtes, les napper de sauce et déguster aussitôt bien chaud.

Conseils Thermomix

Si vous utilisez des moules fraîches : ouvrez les à la vapeur et récupérez le jus à faire réduire dans la sauce.

Soupe de poulet, lentilles et girolles

Entrée

Préparation : 10 mn + Thermomix : 26 mn

- 200 g de girolles fraîches
- 2 blancs de poulet
- 1 échalote
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de farine
- 1 200 g de bouillon de volaille reconstitué
- 100 g de lentilles blondes
- 1 bouquet garni
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- Cerfeuil frais
- Sel
- Poivre

● Laver les girolles et les égoutter sur du papier absorbant. Détailler les blancs de poulet en lamelles, réserver. Éplucher l'échalote, la placer dans le bol et hacher pendant 5 sec / vit 5.

● Verser l'huile, la farine, les blancs de poulet, les girolles et le bouillon dans le bol. Rincer les lentilles, les placer dans le panier de cuisson avec le bouquet garni et insérer le panier, programmer 25 mn / 100° / / .

● À la sonnerie, ajouter la crème au bouillon, assaisonner et mélanger 10 sec / / vit 3. Répartir les lentilles dans les bols, verser le bouillon puis les morceaux de poulet et les girolles, parsemer de cerfeuil frais ciselé.

Conseils Thermomix

Cette soupe peut être une base pour rajouter d'autres légumes : maïs, dés de courgettes ou courge muscade.

Papillotes tropicales

Dessert

Préparation : 10 mn + Thermomix : 21 mn

- 1 gousse de vanille
- 70 g de beurre doux
- 4 c. à soupe de sucre roux
- 4 bananes mûres
- 2 poires bien mûres
- 4 fruits de la passion (grands magasins ou épicerie asiatique)
- 300 g d'eau

● Couper la gousse de vanille dans le sens de la longueur et gratter l'intérieur de la gousse pour recueillir les graines, les mettre dans le bol. Ajouter le beurre et 2 c. à soupe de sucre roux dans le bol et programmer 5 mn / 70° / .

● Éplucher les fruits. Couper les bananes dans le sens de la longueur, enlever le cœur des poires et détailler la chair de fruits en dés. Découper 4 feuilles de papier sulfurisé, y poser 2 moitiés de banane, répartir les cubes de poires puis le sirop de beurre. Refermer les papillotes, les placer dans le Varoma, verser l'eau dans le bol et mettre le Varoma en place, programmer 15 mn / Varoma / vit 1.

● Retirer le Varoma et vider l'eau du bol. Placer la chair des fruits de la passion dans le bol, ajouter le sucre restant et mixer pendant 5 sec / vit 6.

Conseils Thermomix

Servez bien chaud dans une écorce d'ananas et accompagnez de sorbet noix de coco et d'ananas frais.

Poireaux en tatin

Accompagnement

Préparation : 10 mn + Thermomix : 21 mn + Cuisson au four : 25 mn

- 50 g de gouda au cumin bien sec
- 160 g de farine
- 100 g de beurre mou
- 2 c. à soupe de crème liquide
- 1 jaune d'œuf
- 6 gros poireaux
- 300 g d'eau
- 30 g de sucre roux en poudre
- 1 c. à café de cumin en grains
- Sel
- Poivre

● Couper le gouda en gros morceaux et les placer dans le bol, mixer pendant 5 sec / vit 8.

● Ajouter la farine, 80 g de beurre coupé en morceaux, la crème et le jaune d'œuf et programmer 2 mn / . Retirer la pâte du bol.

● Couper la partie la plus verte des poireaux. Les couper en tronçons de 2 cm environ et les placer dans le panier de cuisson bien serrés. Verser l'eau dans le bol, insérer le panier et programmer 18 mn / Varoma / vit 1. Pendant ce temps faire préchauffer le four à 200 ° (th 6-7), étaler finement la pâte sur un plan préalablement fariné.

● À la fin de la cuisson, égoutter les poireaux puis les poser sur du papier absorbant pour retirer le maximum d'eau. Déposer le restant de beurre en petits morceaux au fond du plat à tatin, parsemer de sucre roux et de cumin en grains et poser les tronçons de poireaux debout et bien serrés, saler et poivrer, poser la pâte sur le dessus des poireaux, la piquer à la fourchette et enfourner pendant 25 mn à 200° (th 6-7).
Au moment de servir retourner sur une assiette.

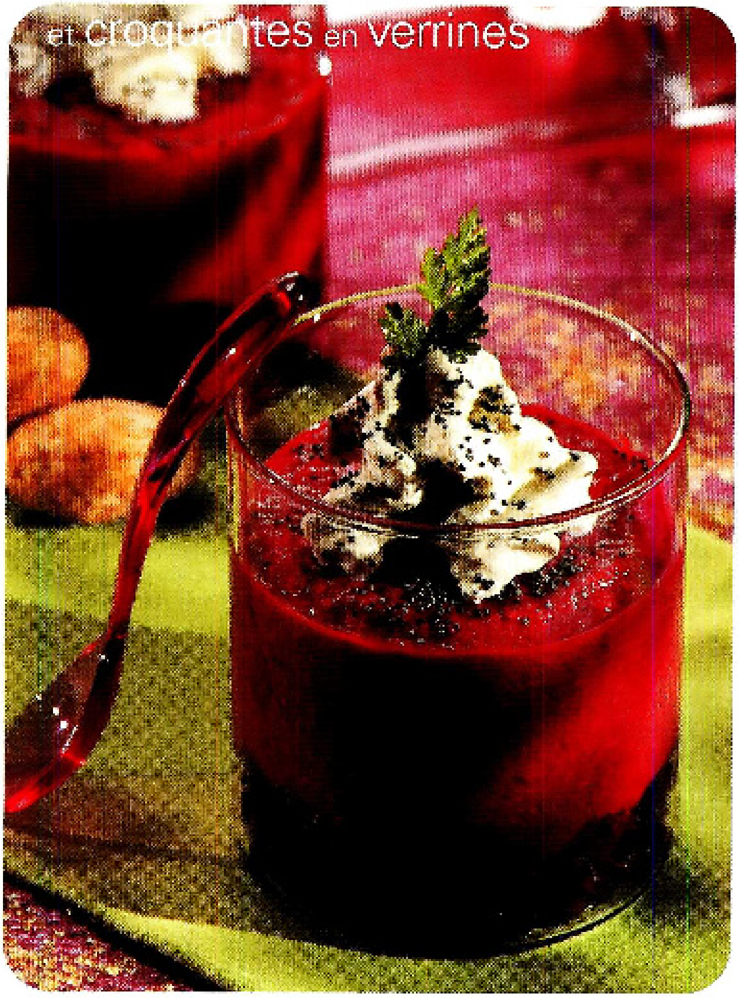
Conseils Thermomix

Conservez le vert des poireaux pour remplacer les oignons dans vos différentes préparations ou pour réaliser une soupe.

Cocktail douceur tropicale



Betteraves mousseuses et croquantes en verrines



Mousseline de volaille et son coulis de tomate



Mousse de marron



Betteraves mousseuses et croquantes en verrines

Entrée

Préparation : 15 mn + Thermomix : 5 mn + Attente : 1 h

Pour 8 petites verrines

150 g de crème liquide à 35 % m.g. très froide
1 c. à café de cumin en poudre
150 g de betteraves crues
350 g de betteraves cuites
1 c. à soupe de vinaigre balsamique
Sel
150 g de mascarpone
2 c. à soupe de raifort
Graines de pavot (facultatif)
Quelques pluches de cerfeuil (facultatif)

● Verser la crème et le cumin dans le bol bien froid, insérer le fouet et monter en chantilly pendant 3 mn / en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à 3,5. Puis débarrasser au froid.

● Rincer le bol. Peler toutes les betteraves et les couper en gros morceaux sans les mélanger. Placer la betterave crue dans le bol, ajouter le vinaigre et une pincée de sel et mixer pendant 5 sec / vit 5. Répartir dans les petits verres.

● Mettre les betteraves cuites dans le bol et mixer pendant 20 sec / vit 8. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

● Ajouter le mascarpone et le raifort et mixer pendant 1 mn / vit 8. Garnir une poche à douille de ce mélange et répartir entre les verrines, puis ajouter par-dessus une cuillère de chantilly au cumin ; décorer de graines de pavot et d'une délicate feuille de cerfeuil. Servir très frais.

Conseils Thermomix

Vous pouvez réaliser la même recette avec des carottes à la place des betteraves.

Cocktail douceur tropicale

Boisson

Préparation : 10 mn + Thermomix : 40 sec

Pour 4 verres

2 mangues bien mûres et parfumées
Sirop de fruit de la passion (facultatif)
Sucre en poudre
1 citron vert
100 g de nectar de goyave (grandes surfaces ou magasins bio) ou du jus d'ananas
4 c à soupe de sucre vanillé fait maison (ou 4 sachets)
20 glaçons
150 g de lait de coco
120 g de rhum
20 g de sirop de fraise (ou de goyave)

● Placer les mangues au frais 1 h à l'avance. Préparer les verres : verser le sirop de fruit de la passion dans un récipient plat, y tremper les bords, puis givrer avec du sucre en poudre (tremper une deuxième fois dans du sucre).

● Peler et ouvrir les mangues en deux, enlever les noyaux, couper la chair en gros dés. Séparer le zeste du citron et la chair. (Réserver le zeste pour parfumer vos crèmes dessert). Placer les dés de mangue dans le bol, ajouter le nectar de goyave, la chair du citron et le sucre vanillé et mixer pendant 20 sec / vit 9 pour obtenir une purée.

● Ajouter les glaçons, verser le lait de coco et le rhum et donner 5 impulsions de turbo.

● Verser dans les verres, puis couler le sirop de fraise le long des verres : il va tomber au fond du verre à cocktail pour un bel effet coloré. Servir très frais avec une brochette de fruits exotiques : papaye, ananas, mangue

Conseils Thermomix

Vous pouvez rajouter 1/2 banane à la chair des mangues si celles ci ne sont pas très mûres afin de modérer l'acidité.

Mousse de marron

Dessert

Préparation : 15 mn + Thermomix : 4 mn 30 sec + Attente : 2 h

3 œufs
1 bonne pincée de sel
200 g de crème de marrons
200 g de crème liquide à 35% m.g.
1 c. à soupe de Cognac
1 pincée de vanille en poudre
70 g de brisures de marrons glacés (facultatif)
8 crêpes dentelle

● Séparer les blancs des jaunes, verser les blancs et le sel dans le bol, insérer le fouet et programmer 4 mn / vit 3,5. Débarrasser dans un saladier et placer au frais.

● Rincer le bol et le fouet. Insérer le fouet, verser la crème de marron, la crème, le Cognac, la vanille et 25 g de miettes de marrons dans le bol et mélanger pendant 30 sec / ↺ / vit 3.

● Puis incorporer délicatement ce mélange aux œufs montés. Dans les verrines, répartir les biscuits émiettés, puis la mousse et enfin les brisures de marron, placer au frais pendant 2 heures.

Conseils Thermomix

Pour faire tenir votre mousse plus longtemps, faites chauffer 50 g de crème à 80°C, diluez 1 g d'agar-agar dans la crème, laissez tiédir avant d'incorporer à la crème chantilly ; continuez le déroulement de la recette comme ci-dessus.

Mousseline de volaille et son coulis de tomate

Plat

Préparation : 20 mn + Attente au moins 2 h, pour se faire la veille + Thermomix : 31 mn

La mousseline de volaille :
200 g de blancs de volaille
1 grosse échalote
1 gousse d'ail
20 g de persil frais
300 g de mélange de champignons frais (cèpes, girolles ou autres suivant les saisons)
20 g d'huile d'olive
4 blancs d'œufs
200 g de crème liquide
1/2 c. à café de muscade
1 c. à soupe de sel
Poivre

Le coulis de tomate :
1 gousse d'ail
3 belles tomates bien mûres (environ 250 g)
10 g de basilic frais ou surgelé
20 g d'huile d'olive
Sel
100 g d'eau

● Couper les blancs de volaille en gros morceaux en prenant soin d'enlever les nerfs, les placer dans le bol et hacher pendant 5 sec / vit 7. Débarrasser et garder au frais.

● Mettre le persil dans le bol. Vérifier les pieds des champignons avant d'en ajouter 200 g dans le bol. Éplucher l'ail et l'échalote, les ajouter dans le bol et mixer pendant 5 sec / vit 6. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

● Verser 20 g d'huile d'olive et programmer 10 mn / Varoma / vit 1. Ôter le gobelet. Pendant ce temps, séparer les blancs des jaunes.

● À la sonnerie ajouter la viande hachée et le reste des ingrédients dans le bol et mixer pendant 20 sec / vit 8 pour obtenir une pâte lisse. Répartir la mousseline entre les 10 petits moules (par exemple moules à cannelés ou pour œufs en gelée), recouvrir de film alimentaire et les placer dans le Varoma.

● Nettoyer le bol. Préparer le coulis de tomate : introduire tous les ingrédients du coulis (sauf l'eau) dans le bol et mixer pendant 10 sec / vit 9. Verser l'eau dans le bol, mettre le Varoma en place et programmer 20 mn / Varoma / vit 1. Laisser tiédir avant de placer au réfrigérateur pendant 2 h. Au moment de servir ou de dresser le buffet, poêlez les champignons réservés à feu vif. Démouler les mousselines dans des assiettes miniatures, napper de coulis de tomates et agrémentez de quelques champignons poêlés.

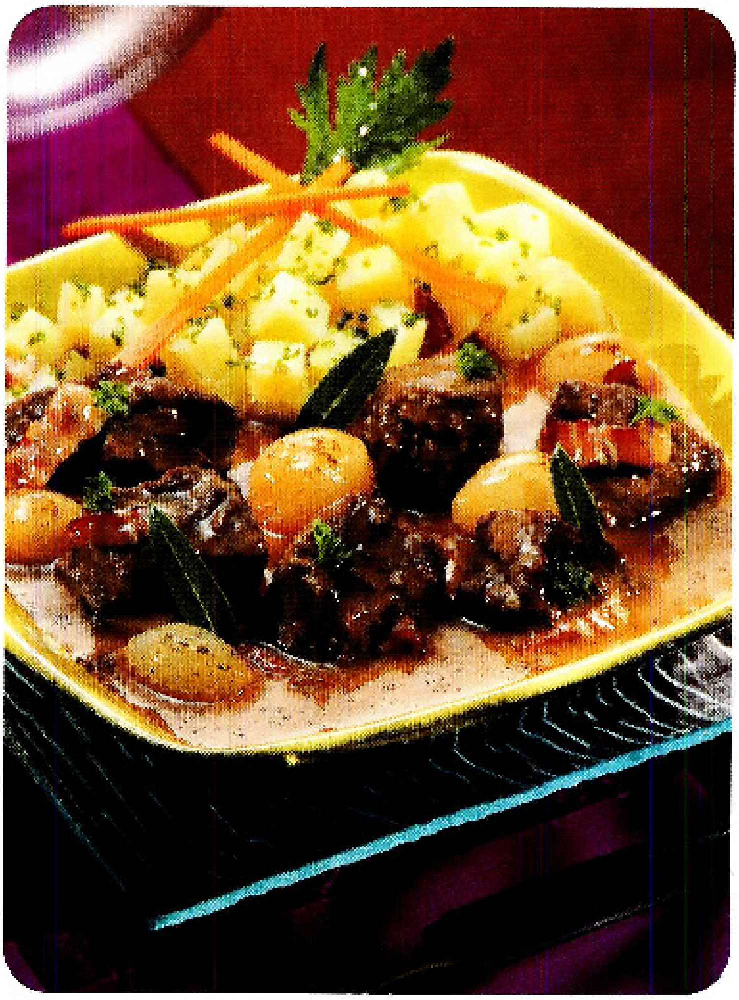
Conseils Thermomix

Les champignons forestiers se trouvent facilement déshydratés. 200 g frais correspondent à environ 20 g de champignons secs. Faites les tremper dans de l'eau chaude pour les réhydrater.

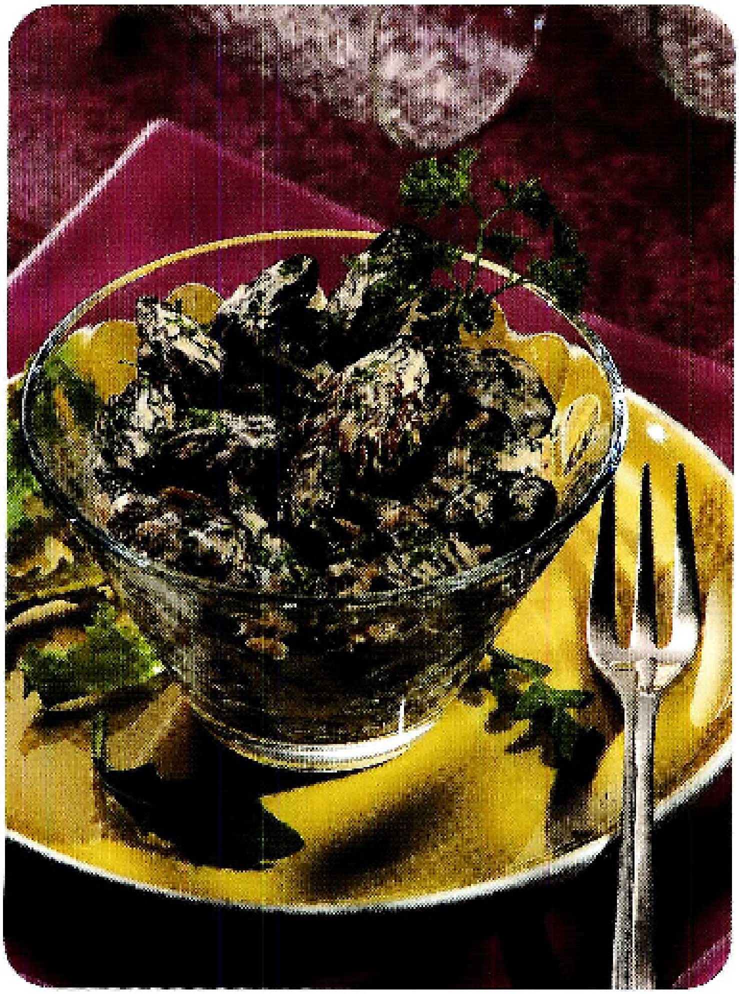
Sauce saupiquet



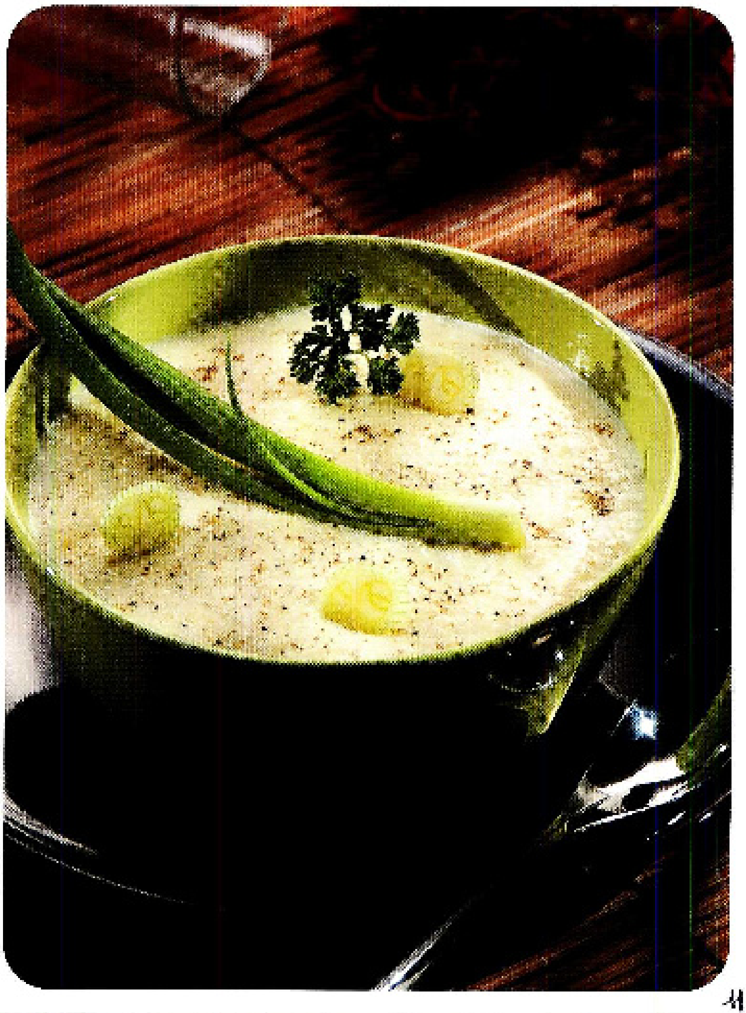
Sanglier en bourguignon



Morilles à la crème



Purée soubise



Sanglier en bourguignon

Viande

Préparation : 20 mn + Marinade : 12 h minimum + Thermomix : 1 h 12 mn

La marinade (1litre) :

1 carotte
1 oignon
1 branche de céleri
75 g d'huile d'olive
400 g de vin de bourgogne
50 g de vinaigre de vin
1 bouquet garni
6 baies de genièvre
6 grains de poivre

Le sanglier

1000 g d'épaule de sanglier
2 c. à soupe d'huile
2 c. à soupe de farine
1 c. à soupe de concentré de tomates
20 oignons grelots
75 g de lardons fumés
400 g de pommes de terre
Sel
Poivre noir

- Peler la carotte, le céleri et l'oignon, les couper en morceaux grossiers, les placer dans le bol et hacher pendant 3 sec / vit 5.
- Verser le reste des ingrédients de la marinade et mélanger 10 sec / vit 2.
- Couper le sanglier en morceaux de 3 cm environ et les placer dans le bol avec la marinade. Mélanger pendant 30 sec / ⟲ / vit 2. Puis laisser mariner pendant au moins 12 h au frais. Mélanger de temps à autres à l'aide de la spatule.
- Le lendemain, égoutter la viande sur un papier absorbant, retirer le bouquet garni de la marinade et débarrasser. Éplucher les oignons grelots, rincer le bol, verser l'huile et 30 g de beurre, puis placer la viande dans le bol, verser la farine, la marinade et le concentré de tomate, les oignons grelots et les lardons à la viande et cuire pendant 40 mn / 90° / ⟲ / vit 2.
- Pendant ce temps, éplucher et couper les pommes de terre en brunoise et les placer dans le Varoma. À la sonnerie, mettre le Varoma en place et programmer 30 mn / Varoma / ⟲ / vit 2.

Conseils Thermomix

Servir avec le même vin que celui ayant servi à la préparation de la marinade. Il est essentiel à la réussite de ce plat que le vin utilisé soit de très bonne qualité.

Sauce saupiquet

Sauce

Préparation : 10 mn + Thermomix : 32 mn

1 foie de lapin
100 g de sang de lapin (ou de porc) à demander à votre boucher.
20 g de Cognac
1 oignon
2 échalotes
1 gousse d'ail
80 g de jambon cru bien sec
2 c. à soupe d'huile
1 c. à soupe de farine
1 verre de vin rouge
1/4 verre de vinaigre de vin
1 branche de thym
1 feuille de laurier
1 clou de girofle
1 c. à café de sel
1/2 c. à café de poivre de moulin

- Mettre le foie dans le bol et hacher finement pendant 5 sec / vit 6. Verser le sang et le cognac dans une assiette creuse et y faire mariner le foie haché pendant 30 mn environ. Recouvrir de papier film et placer au frais.
- Peler l'oignon, les échalotes, l'ail et le jambon les placer dans le bol et mixer pendant 5 sec / vit 6. Racler les parois à l'aide de la spatule.
- Verser l'huile et rissoler pendant 6 mn / Varoma / 🥄. Saupoudrer de farine 2 mn avant la fin à travers le couvercle.
- Puis ajouter le vin, le vinaigre, le thym, la feuille de laurier, le clou de girofle, une pincée de sel et le poivre et programmer 15 mn / 90° / vit 1. Ôter le gobelet.
- À la sonnerie, filtrer la sauce à travers un chinois et remettre le liquide dans le bol, puis ajouter le foie et sa marinade et cuire pendant 10 mn / 90° / vit 3.

Conseils Thermomix

Servez très chaud sur un morceau de lapin ou de lièvre rôti.

Purée soubise

Accompagnement

Préparation : 10 mn + Thermomix : 21 mn

500 g d'oignons
70 g de beurre
100 g de bouillon de volaille reconstitué
20 g de farine
150 g de lait
50 g de crème fraîche
Sel
Poivre
1 pincée de muscade

- Peler les oignons, les couper en deux et les placer dans le bol et les émincer pendant 7 sec / vit 5 en s'aidant de la spatule.
- Ajouter le beurre, verser le bouillon de volaille et cuire pendant 10 mn / 100° / vit 2 sans gobelet.
- Puis mixer pendant 15 sec / vit 6. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- À la sonnerie ajouter la farine et le lait et faire épaissir pendant 10 mn / 90° / vit 2. Ôter le gobelet.
- Rectifier l'assaisonnement, verser la crème fraîche et la muscade avant de mélanger pendant 10 sec / vit 2.

Conseils Thermomix

La purée soubise relevée par une pointe d'acidité par exemple une compotée de griottes accompagne idéalement les venaisons*.
*viandes de grands gibiers, souvent marinées ou faisandées avant d'être consommées en daube ou rôties.

Morilles à la crème

Accompagnement

Préparation : 10 mn + Thermomix : 16 mn

400 g de morilles fraîches (ou 70 g de morilles séchées puis réhydratées)
2 échalotes
5 brins de persil
40 g de beurre
200 g de crème fraîche (ou crème de soja)
1 c. à soupe de madère
Sel
Poivre

- Nettoyer très soigneusement les morilles fraîches et les couper en 2. Les éponger. Équeuter le persil et placer les feuilles dans le bol, hacher pendant 5 sec / vit 8. Réserver dans un récipient filmé.
- Peler les échalotes, les mettre dans le bol et mixer pendant 5 sec / vit 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter le beurre, placer les morilles dans le bol et cuire pendant 10 mn / 100° / ⟲ / 🥄. Ôter le gobelet.
- Puis verser la crème, le madère et assaisonner, laisser mijoter pendant 5 mn / 90° / ⟲ / 🥄. Les champignons doivent être gonflés et la sauce onctueuse. Servir très chaud parsemé de persil haché.

Conseils Thermomix

Les morilles s'adaptent parfaitement aux viandes fortes du gibier. Suivant les saisons elles peuvent être remplacées par d'autres champignons.

Quel événement pour le groupe Vorwerk de fêter un anniversaire si prestigieux. L'originalité de ce groupe international qui dépassera certainement le chiffre d'affaires de 2,7 milliards d'euros en 2008, est son statut d'entreprise familiale avec toutes ses valeurs. Un membre de la famille Vorwerk l'a décrit très justement : « L'entrepreneur pense à long terme car il lui tient plus à cœur de transférer l'entreprise à la génération suivante, que de faire progresser rapidement sa valeur. »
Voici les dernières surprises que nous vous offrons pour partager cette fête avec vous !

Soufflons les dernières bougies pour fêter les 125 ans de Vorwerk !

Novembre

Vous rêvez du nouveau Kobold VK136 ? Savez-vous que Kobold signifie « Lutin » en allemand ?
Alors vos rêves peuvent devenir réalité car vous pouvez participer à un tirage au sort pour gagner un Kobold VK 136 en envoyant une carte postale avec le mot clé Kobold avant le **30 novembre 2008** à **Vorwerk France / Service Marketing / BP 40626 / 44306 Nantes cedex 3** avec l'image d'un lutin, votre adresse et le mot clé : KOBOLD.*

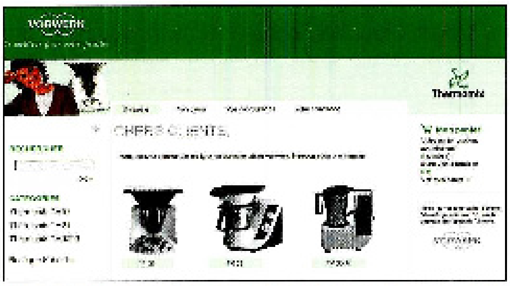


*Recevez le règlement du tirage au sort sur simple demande écrite auprès du Service Marketing Thermomix.

Décembre



« Bon comme du bon pain ». Cette expression est d'autant plus vraie quand on fait son pain à la maison... Nous avons le plaisir de vous offrir le livre « 1001 pâtes... à pain » pour toutes commandes d'accessoires et/ou livres de recettes qui dépassent le montant de 65 €. Connectez-vous vite sur www.thermomix.fr rubrique boutique ou contactez le Service Clients au **02 518 547 47** pour passer votre commande. Par contre, ne soyez pas étonnés si on vous demande : « Une baguette pas trop cuite s'il vous plaît ».



Dans le travail, donnez-vous de l'importance à ...

- l'ambiance ?
- la formation ?
- la souplesse dans l'organisation ?
- la possibilité d'évoluer ?

Pour recevoir des informations sur notre activité attrayante cliquez sur la rubrique « Rejoignez-nous » sur notre site www.thermomix.fr ou contactez le Service Clients au **02 518 547 47.**

A la recherche de nos anciens clients

Vous connaissez un heureux utilisateur d'un de ces anciens modèles Thermomix ?
Vous allez le rendre encore plus heureux en nous envoyant ce coupon réponse.
Pour vous remercier vous allez participer à un tirage au sort pour gagner le Thermomix TM31*

Nom & prénom : ....
Téléphone : ....
Adresse : ....
Code postal & ville : ....
E-mail : ....

☐ Je connais un heureux propriétaire d'un de ces Thermomix (modèles TM3000 ou TM3300) et je souhaite lui faire découvrir le Thermomix TM31 ?

Nom & prénom : ....
Téléphone : ....
Adresse : ....
Code postal & ville : ....
E-mail : ....



*Recevez le règlement du tirage au sort sur simple demande écrite auprès du Service Marketing Thermomix.

Annie Desvignes s'était promis de le faire alors qu'elle n'était encore qu'une toute petite fille : des années plus tard elle a repris avec son époux Claude ce lieu magique réunissant tous les ingrédients d'un conte de fée : tours et mâchicoulis renaissance, escaliers monumentaux, lits à baldaquins, marbre rose, dentelles et argenterie... Le château de Vervins est un haut lieu de développement touristique, Henri IV y fut reconnu roi.



Annie *Desvignes*

ANNIE DESVIGNES
La Tour du Roy
lieu dit "La Tour du Roy"
02140 Vervins
Tel : 03.23.98.00.11
Fax : 03.23.98.00.72



Note du Chef

Accompagnez le velouté de gressins ou de toasts, et d'une crème fouettée et salée. Ce velouté peut également se déguster chaud.

Annie Desvignes a pendant de longues années fait figure d'avant-gardiste dans un milieu très masculin dans lequel peu de femmes ont gagné leur place. Sa mère et elle ont longtemps été les seules femmes au monde doublement étoilées. Annie Desvignes est un personnage : une des rares femmes au piano depuis les années 60, elle officie encore à plus de ... ans sans faillir et en continuant à veiller sur tous et sur tout. Amour du travail bien fait, acharnée de travail, elle met en exergue la qualité des produits du terroir de la Thiérache. Loin des artifices de la Cuisine moderne et de ses nouveaux chimistes, elle offre à ses hôtes une cuisine de traditions et de bon(s) goût(s), mais qu'elle veut équilibrée et dans l'air du temps. Les menus sont l'évocation de son amour pour cette région : « Thiérache, sourire de Picardie » où les papilles se régalent de colvert frotté aux épices pilées, betteraves et navets glacés à blond, gras de cuisse et abattis, sauce bigarade, ou Noisette de biche façon 'Marquis de Bosmont' en cocotte, jus acidulé aux griottes en marmelade entre autres délices.

Alain Ducasse dit d'elle « elle a des doigts de fée », et Courtine déclarait poétiquement qu'« elle faisait la cuisine comme l'oiseau chante ». Bon sang ne saurait mentir puisqu'un autre Desvignes est déjà consacré par le monde des Arts culinaires : Fabrice, fils d'Annie consacré Bocuse d'Or en 2007. Il officie lui-même dans les sélectes cuisines du Sénat. La relève de Madame Desvignes est d'ores et déjà assurée.

Velouté glacé de petits pois

Préparation : 25 mn + Thermomix : 27 mn + Attente : 2 h

1/2 oignon
25 g de beurre
500 g de petits pois frais (ou surgelés)
500 g de fond de volaille (reconstitué si vous utilisez le produit déshydraté)
2 c. à soupe de crème fraîche épaisse
Sel
Poivre

- Écosser les petits pois et éplucher l'oignon, le couper en deux. Placer l'oignon et le beurre dans le bol et programmer 1 mn / 100° / vit 4.
- Ajouter les petits pois et le fond de volaille, cuire 25 mn / 100° / vit 2.
- À la fin de la cuisson, mixer 20 sec / vit turbo afin d'obtenir un velouté très lisse.
- Verser la crème et assaisonner, mélanger intimement 5 sec / vit 5.
- Laisser tiédir la préparation avant de la placer au frais pendant 2 heures. Servir dans de grands verres.



Lapin braisé au vin mœlleux

Préparation : 15 mn + Thermomix : 40 mn

4 cuisses de lapin désossées (à faire par votre boucher)
2 belles carottes
1 petit bulbe de fenouil
50 g de beurre
1 bouquet garni
100 g de vin moelleux
300 g de fond de volaille reconstitué
Sel
Poivre

- Laver le fenouil et le couper en 2, éplucher les carottes et les couper en tronçons. Mettre le beurre dans le bol et ajouter les légumes, mixer 1 mn / vit 4. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Découper les cuisses en gros morceaux. À la sonnerie, introduire le reste des ingrédients dans le bol et faire cuire à petits bouillons pendant 35 mn / 100° / / . Ôter le gobelet.
- Dresser le lapin dans un plat de service arrosé de son jus de cuisson.

Clafouti baba au cassis, sorbet pina colada

Préparation : 15 mn + Thermomix : 7 mn + Cuisson au four : 12 à 15 mn suivant la puissance de votre four

600 g de pulpe d'ananas frais
250 g de sucre semoule
5 blancs d'œuf
150 g de beurre
70 g de poudre d'amandes
50 g de farine
100 g de grains de cassis et quelques uns pour décorer les assiettes
Malibu à discrétion

- Couper l'ananas en morceaux pas trop épais, puis les congeler à plat dans un sac de congélation pendant environ 3 h.
- Verser le sucre dans le bol et mixer 10 sec / vit 9 pour obtenir du sucre glace. Vider le bol dans un récipient et réserver.
- Faire un beurre noisette* dans une casserole.
- Insérer le fouet. Introduire **4** blancs dans le bol et peser 150 g de sucre, fouetter pendant 3 mn / vit 3,5.
- Ajouter la farine, la poudre d'amandes et le beurre noisette et mélanger pendant 2 mn / vit 4. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 20 mn.
- Pendant ce temps, laver le bol et le fouet. Préchauffer le four à 180°C (th. 6) et préparer le sorbet : mettre les morceaux d'ananas avec le reste du sucre dans le bol et mixer pendant 1 mn / vit 6 en s'aidant de la spatule.
- À la sonnerie ajouter le blanc d'œuf restant et mixer pendant 20 sec / vit 6. Insérer le fouet. Fouetter pendant 20 sec / vit 4 pour obtenir un sorbet onctueux. Conserver au congélateur le temps de cuire les clafoutis.
- Beurrer des moules à babas, répartir les grains de cassis au fond de chaque moule, puis verser l'appareil à clafoutis. Enfourner pendant 12 à 15 mn. Laisser tiédir quelques minutes avant de servir.
- Démouler les clafoutis sur des assiettes individuelles et accompagner d'une boule de sorbet ananas, arroser d'un filet de Malibu.

*cuire le beurre jusqu'à légère coloration « noisette ».



Saveurs et envies d'automne - hiver



Le sanglier

● Depuis le néolithique le sanglier a été investi par l'homme de pouvoirs surnaturels, il incarne à la fois la puissance destructrice et la source de vie. Dans la culture celte les morts étaient enterrés avec un bracelet de défenses de sanglier ce qui leur assurait l'éternité.
Le sanglier est une viande maigre dont la graisse se trouve en périphérie, elle peut donc être retirée facilement. Les parties les plus maigres sont la longe et le filet.
Sa viande est également constituée de protéines de très bonne qualité. Elle est riche en minéraux : le zinc qui a un rôle essentiel dans le fonctionnement du système immunitaire ; le phosphore pour la santé des os et des dents ; le sélénium ayant des effets anti oxydants.
La chair du sanglier apporte à votre organisme une source importante de vitamines du groupe B qui jouent un rôle essentiel dans l'utilisation des réserves énergétiques. Et nous comprenons enfin le secret du pouvoir de notre héros le fameux Obélix !

Une mise en garde cependant : riche en acide urique sa consommation est déconseillée aux personnes sujettes à la goutte.
La préparation de la chair de sanglier dépend de l'âge de l'animal.
Le marcassin est âgé de moins de 6 mois et sa viande particulièrement tendre ne nécessite pas d'être marinée.
« La bête de compagnie » est le nom donné au sanglier de 2 ans. L'animal révèle alors le meilleur de son goût, cependant la chair doit être marinée afin de l'attendrir. La viande du sanglier peut être consommée jusqu'à ces 8 ans mais la chair devient plus dure et très forte en goût. Il est conseillé de la consommer en pâtés.

La chair de sanglier peut remplacer le porc dans la plupart des recettes, exception faite du rôti qui serait trop sec avec la viande d'un animal adulte. Le rôti de marcassin doit être lardé avant cuisson. En civet (les meilleurs morceaux), en daube (le filet), en escalopes (les parties tendres), en côtelettes poêlées, le sanglier peut aussi être braisé avec sa marinade.

Le fruit de la passion
(aussi appelé Maracuja) :



● Originaire d'Amérique du sud, les indiens en font depuis toujours usage tant dans le domaine culinaire que médicinale pour ces propriétés calmantes notamment. La fleur spectaculaire aurait inspiré les missionnaires espagnols comme le symbole de la Passion du christ : le cœur représentant la couronne d'épines, les pétales et les sépales figurant les apôtres, les 5 étamines les 5 plaies infligées au Christ. Aujourd'hui la passiflore (plante grimpante donnant le fruit de la passion) est également cultivée dans le Sud de la France mais l'essentiel de la production se situe en Côte d'ivoire, Kenya ou Brésil.
Ce fruit arrivé à maturité est fripé, de couleur brune ou corail. La texture de la pulpe est légèrement gélatineuse, très juteuse et acidulée et possède de nombreuses graines brunes croquantes très riches en fibres. Son apport en glucides est relativement modéré et ceux-ci se composent essentiellement de fructose au fort pouvoir sucrant. Il reste cependant un fruit moyennement énergétique comme la cerise avec en moyenne 62 Kcal / 100 g. Riche en oligo éléments et vitamines, 100 g de pulpe de fruit permet de couvrir 5 % de nos besoins quotidiens en cuivre et zinc, 8 % de nos besoins en magnésium, et 35 % de ceux en vitamine C par exemple.
Le choix du fruit se portera vers les fruits à coque fripée, odorant et lourd. Délicieux nature dégusté à la petite cuillère dans sa coque, vous pouvez également le réduire en purée sans adjonction de sucre pour réaliser des coulis parfumés et très colorés. Le jus peut servir à réaliser de succulentes marinades pour les viandes de gibier, ou des sauces piquantes avec de l'ail, gingembre, poivron, piment, cumin...
Comme la banane, le marron, le kiwi ou encore l'avocat, le fruit de la passion peut être associé à l'allergie au latex.

Le chou de Bruxelles



● Le chou de Bruxelles est un bourgeon pommé qui pousse en bouquets sur de hautes tiges. Le nom des variétés évoquent souvent la petitesse des choux : demi-nain, nain de Lyon... cultivé d'octobre à février, les bassins de production se situent dans la région parisienne, le nord de la France et les pays de la Loire.
Il doit être choisi bien vert, pommé et sans feuille jaunie. Lavez-les à l'eau vinaigrée afin de détruire les insectes puis faites les cuire dans deux eaux afin d'éliminer les substances soufrées à l'origine de certains troubles digestifs. Il faut d'abord les blanchir dans de l'eau bouillante pendant quelques minutes, puis les faire cuire 20 mn dans de l'eau salée ou à la vapeur afin de conserver toutes leurs vitamines et leurs sels minéraux.
Le chou de Bruxelles est peu calorique mais il est bien souvent poêlé au beurre ce qui va à l'encontre de ses qualités nutritionnelles. Excellents braisés avec des lardons et des marrons, il est également délicieux avec de la crème et de la sauce blanche en gratin ou encore en salade.